

La recette ORIGINAL

Soufflé de pommes de terre



INGRÉDIENTS :

500 g de pommes de terre bintje, 1 belle carotte, 100 g de petits pois frais ou surgelés, 3 cuillères à soupe de persil plat haché, 8 œufs, margarine ou beurre (50 g), 1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de poivre.



1. Faites bouillir les pommes de terre avec leur peau, la carotte pelée et les petits pois.
2. Découpez la carotte en petits dés. Pelez les pommes de terre et réduisez-les en purée.
3. Ajoutez le persil haché. Mélangez la carotte en dés, les petits pois et les épices à la purée.
4. Battez les œufs en omelette, puis incorporez-les à la purée.
5. Versez dans un plat bien beurré et laissez cuire au four à 175 °C pendant 45 min.
6. Vous pouvez servir.

La recette ORIGINAL

Parmentier de volaille de Bresse



INGRÉDIENTS : 500 g de pommes de terre, 1 petite gousse d'ail, 70 g de beurre, 1/2 verre de lait, 1,5 l de bouillon de volaille, 3 blancs de volaille de Bresse, 2 truffes, 75 g de gruyère râpé, sel, poivre du moulin.

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pommes de terre épluchées avec l'ail pendant 35 à 40 mn jusqu'à ce qu'elles soient



suffisamment cuites pour en faire une purée. Égouttez-les puis passez-les au moulin à légumes.

2. Ajoutez le beurre et le lait puis assaisonnez.
3. Pendant ce temps, faites cuire les blancs de volaille dans le bouillon. Égouttez, hachez-les grossièrement. Ajoutez les truffes taillées en fines lamelles. Ajoutez la purée, rectifiez l'assaisonnement puis mélangez délicatement. Versez dans un plat à gratin.
4. Recouvrez avec le gruyère râpé puis faites gratiner pendant 15 mn au four à 220 °C.
5. Servez aussitôt.

La recette MOELLEUX

Cake aux tomates séchées et câpres



INGRÉDIENTS : 200 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 3 œufs, 10 cl d'huile d'olive, 10 cl de lait, 100 g de gruyère râpé, 200 g de tomates séchées, 50 g de câpres au sel, 2 poignées de basilic, sel, poivre.

1. Passez les câpres sous l'eau pour ôter le sel, puis épongez-les avec du papier absorbant. Coupez



les tomates séchées en morceaux. Ciselez finement le basilic.

2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Dans un premier plat, mélangez la levure à la farine. Dans un second récipient, battez au fouet les œufs, l'huile et le lait. Salez peu, poivrez cette préparation et versez-la sur la farine. Mélangez délicatement.
4. Ajoutez le gruyère râpé, les tomates coupées en morceaux, les câpres et le basilic ciselé. Mélangez bien à l'aide d'une spatule en bois. Versez cette pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Enfourez pour 45 mn.
5. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
6. Laissez refroidir avant de démouler. Vous pouvez servir.

La recette DÉLICIEUX

Pain doux



INGRÉDIENTS : 4 œufs, 150 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 1 cuillère à café d'essence de vanille, le zeste finement râpé d'un citron vert, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue, 20 g de beurre, 1 pincée de sel.

1. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec



le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Saupoudrez la farine dessus à travers une passoire, ajoutez le zeste de citron râpé, l'essence de vanille et la cannelle, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène.

2. Préchauffez le four à 200 °C.
3. Fouettez les blancs d'œufs en neige très ferme avec la pincée de sel, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.
4. Versez la préparation dans le moule beurré, enfourez et faites cuire pendant environ 25 mn. Testez la cuisson en piquant une pointe fine dans le gâteau : elle doit ressortir sèche.
5. Sortez du four et laissez refroidir.